- Этот сон, на самом деле, был довольно простым. Во сне старик научил меня готовить кондже и суп. Я проснулась и почувствовала, что у меня в голове есть что-то еще, - рассказывая, Гу Инь помогла Ван-ши распаковать ее сумку.

Просматривая различные продукты, которые она купила, Гу Инь спросила:

- Что бы ты хотела съесть, мама? Позволь мне показать тебе мои кулинарные навыки.

Лучшим умением Гу Инь было приготовление супа и кондже. Она также очень хорошо умела готовить закуски и другие белые блюда*.

(ПП:в Китае повара делятся по специализации на красных и белых. Красные в основном относятся к кулинарным категориям мясных блюд. Белые готовят тесто, раскатывает лапшу, лепешки и готовят закуски дим-самы)

Когда Ван-ши увидела ее спокойное и собранное поведение, ее напряженное сердце наконец-то расслабилось. Она посмотрела на то, что было у нее в руке, стиснула зубы, закрыла глаза и безжалостно сунула в руки Гу Инь:

- Делай, что хочешь. Ты можешь использовать все это!

Видя, что Ван-ши выглядит так, словно идет на смерть, Гу Инь с улыбкой кивнула в ответ, развернулась и вошла в кухню.

Ван-ши купила много еды. Самое главное - это большой мешок муки. Затем был небольшой пакет с рисом, маленький кусочек свинины, размером с ладонь, две маленькие рыбки, небольшая корзинка яиц, зеленый лук и имбирь.

Гу Инь решила приготовить рыбный суп с вонтонами.

Она достала большую миску и замесила гладкое тесто. Затем она отставила миску в сторону и накрыла ее сухой тканью. После этого она отрезала большие куски рыбы с небольшим количеством костей и измельчила в фарш. Оставшиеся рыбьи головы и кости она слегка обжарила, долила воды и поставила на медленный огонь, чтобы приготовить суп.

Затем она добавила рыбный фарш, свиную грудинку, яйца, нарезанный зеленый лук, измельченный имбирь, немного рисового вина и другие приправы и некоторое время перемешивала их в одном направлении. Вскоре начинка была готова.

К этому времени тесто уже отлежалось. Гу Инь раскатала большой лист теста, сложила его несколько раз пополам, как оригами, и кухонным ножом нарезала квадратные сочни для вонтонов. Затем она выложила на них приготовленную начинку, смочила края водой и налепила маленькие «юаньбао»*.

(ПП: серебряный слиток в форме лодочки)

Что касается Ван-ши, то она сказала, что собирается разложить вещи. На самом деле, она только поставила сумку в прихожей, так как не могла не волноваться, поэтому она вернулась и заглянула в окно.

Маленький Ву Ань увидел странное поведение своей матери и присел рядом с ней на корточки, чтобы заглянуть внутрь. Когда двое соприкоснулись головами, они увидели, что движения Гу Инь подобны текущей реке и плывущим облакам. Ван-ши наконец успокоилась, а маленький Ву Ань пускал слюни от запаха рыбного супа и смотрел на Гу Инь горящими глазами.

- Мама, невестка потрясающая, она такая красивая, - прошептал Ву Ань, сглатывая слюну.

Ван-ши рассмеялась:

- Сколько тебе лет? Ты уже знаешь, кто красив, а кто нет?

Маленький Ву Ань, естественно, не смотрел на Гу Инь глазами мужчины, любующегося женщиной. Он застенчиво улыбнулся и сказал:

- Просто я думаю, что невестка такая серьезная, когда готовит. Кажется, она светится!

Выражение лица Гу Инь было сосредоточенным и серьезным, она излучала уверенность, как будто стала другим человеком.

- Ты хвалишь еще до того, как поел! – шепотом засмеялась Ван-ши и тихо пожурила его.

Конечно, Гу Инь знала, что Ван-ши смотрит на нее, но не стала разоблачать свекровь. Она лишь слегка улыбнулась, продолжая заниматься своими делами.

Готовые вонтоны на некоторое время опускали в кипящий рыбный суп и в мгновение ока они всплывали на поверхность.

- Мама, подойди и попробуй, - Гу Инь с помощью ситечка выложила вонтоны в большую чашку с супом, посыпала небольшим количеством зеленого нарезанного лука, и ошеломляющий аромат разлился по всем дому.

Ван-ши поспешно оттащила маленького Ву Аня назад и, делая вид, будто она все еще далеко от кухни, крикнула:

- Иду!

Когда горячие вонтоны подали на стол, сквозь тонкое, полупрозрачное тесто просвечивала начинка. А в сочетание с белым рыбным супом и зеленым луком, один только вид блюда возбуждал аппетит.

Ван-ши, которая наблюдала за всем процессом, притворилась невежественной:

- Что это ты приготовила?

- Это вонтоны в рыбном супе, - подыграла ей Гу Инь.

- Рыба может слишкой пахнуть тиной, если она не обработана должным образом, - дело не в том, что Ван-ши была придирчива, а в том, что в это время люди плохо умели обращаться с рыбой, поэтому все предпочитают свинину. Ван-ши также хотела сэкономить деньги, поэтому она сначала купила свинину, а затем две маленькие рыбки, которые не стоили многого.

Пока они разговаривали, маленький Ву Ань уже сунул в рот один вонтон и выдохнул горячий пар. Это было восхитительно!

- Ты выглядишь так, будто никогда не видел мир, маленький сопляк. Ешь помедленней! – Ван-ши бросила на него веселый взгляд, а затем приступила к еде.

В молодости Ван-ши ела много вкусного. Но когда один вонтон попал ей в рот, у нее тоже расширились глаза от удивления - оказалось, что это не ее младший сын был невежественным, а в том, что вонтоны были действительно очень вкусными!

Тесто вонтона было тонким, как крылышко цикады, и таяло во рту. Начинка внутри была в меру соленой, мягкой и нежной. Рыба совершенно не пахла тиной, а дополняла свежесть свинины. Не говоря уже о рыбном супе, это было так вкусно, что можно было проглотить собственный язык! Он даже вкуснее, чем тот, который мастер Бай Ан приготовил в большом ресторане, куда ее водили родители, когда она была ребенком!

Двое людей ели, уткнувшись в чашки и не боясь обжечься. Две чашки вонтонов были уничтожены менее чем за четверть часа, и даже от рыбного супа не осталось ни капли.

Гу Инь наблюдала за тем, как они объедаются, и вдруг вспомнила, что сказал ей дедушка в прошлой жизни перед своим уходом.

Дедушка сказал: «Девочка, ты самая одаренная в нашей семье за последние несколько поколений. Тебя не нужно учить рецептам, ты сама можешь приготовить что-то похожее. Хотя в детстве я учил твоего отца готовить на кухне, но он был гораздо менее одаренным, чем ты. До самой своей смерти он так и не научился всему тому, что ты освоила за несколько лет. Просто дедушка должен сказать, ты готовишь слишком правильно. Я надеюсь, что однажды ты сможешь действительно готовить еду, которая заставляет людей чувствовать себя счастливыми».

Гу Инь выросла в доме потомственных поваров. После смерти родителей она начала учиться готовить. Зная, что ей придется унаследовать наследство деда, она проводила каждые летние и зимние каникулы на кухне, как на задании. А после окончания университета она много лет практиковалась днем и ночью.

Приготовление пищи не казалось ей сложным. Просто запоминай рецепты и характеристики каждого ингредиента, а также время приготовления и количество необходимых специй, и следуй рецепту до мелочей. Эффект будет не намного хуже. Что касается «еды, которая делает людей счастливыми», как говорил дедушка, она всегда думала, что это существует только в романах и драмах.

Но в этот момент, видя, как Ван-ши и Ву Ань едят, сверкая глазами, Гу Инь только почувствовала мягкость в своем сердце. Она вдруг, казалось, что-то поняла.

После того, как ветер и облака прошли, Ван-ши удовлетворенно потерла свой живот и взволнованно сказала:

- Дитя, ты действительно не солгала, это ремесло просто великолепно. Будет жаль, если ты не откроешь свой собственный бизнес! Увы, разве старый бессмертный в твоем сне больше ничего тебе не сказал? Например, где зарыто сокровище или что-то в этом роде?

Гу Инь на некоторое время почувствовала себя беспомощной:

- Нет, бессмертный только научил меня готовить. Мама, лучше научить человека ловить рыбу, чем дать ему рыбу. Даже большое состояние будет съедено, лучше полагаться на мастерство приготовления пищи и жить своим ремеслом.

Ван-ши задумалась. Если бы ее родители подарили ей большую сумму денег, то в окружающем хаосе сироты и вдовы из ее семьи не смогли бы защитить себя и сохранить их.

- Это моя вина, я не подумала как следует. Действительно здорово обладать этим навыком!

- Вообще-то, лучше всего у меня получается варить кондже. Мама хочет попробовать?

Ван-ши больше не сомневалась в ней, но, подумав об этом, все же сказала:

- Мы не можем замахиваться на слишком многое. Давай сначала попробуем продать вонтоны. Если они будут хорошо продаваться, займемся и другими вещами.

Замечание Ван-ши соответствовало идее пробного открытия новой закусочной в последующих поколениях, и это было правдой, что с каждым дополнительным типом соответствующая стоимость будет увеличиваться. Гу Инь больше ничего не сказала, в любом случае, если вонтоны будут хорошо продаваться, в будущем она сможет добавить и другие продукты в меню.

После того, как все было улажено, Ван-ши вышла, чтобы в спешке купить вещи.

Маленький Ву Ань все еще облизывал дно своей чашки. Гу Инь расстроилась и спросила его, не хочет ли он еще одну чашу. Он все еще растет. Одной чашки вонтонов было достаточно, чтобы насытиться, но он все еще мог есть больше.

Но мальчик слышал, как его мать и невестка говорили, что вонтоны предназначаются для продажи за серебро. Поэтому он сразу же покачал головой и сказал «нет».

Гу Инь была потрясена, увидев, какой он послушный, и налила ему еще одну чашку рыбного супа. Маленький Ву Ань стал пить суп маленькими глоточками.

Через полчаса Ван-ши вернулась снаружи. Сначала она купила необходимые ингредиенты и поставила их дома. Затем она постучала в соседнюю дверь и позвала Сюй-ши по имени.

Сюй-ши еще раньше почувствовала запах, доносившийся из соседнего двора. Она стояла у себя и долго принюхивалась. Услышав громкий голос Ван-ши, она подумала, что та из вежливости принесла ей еду, но когда она открыла дверь, то увидела, что руки Ван-ши были пусты.

- Что ты хочешь от меня? – спросила Сюй-ши неприятным тоном и скрестила руки на груди.

На этот раз Ван-ши не стала с ней спорить, вместо этого она любезно спросила ее:

- Моя семья хочет начать небольшой бизнес по производству продуктов питания. Просто я не возвращалась в город уже много лет и не знаю текущий рынок. Поэтому хочу спросить тебя об этом.

- Можешь ли ты вести бизнес со своим мастерством? - усмехнулась Сюй-ши, но, глядя на скромный вид Ван-ши, она все же продолжила, - Я только знаю, что на пристани всегда много народу, и многие мелкие торговцы продают там еду.

Услышав это, Ван-ши снова кивнула и спросила ее:

- Оборудование для установки киосков куплено готовым или сделано на заказ?

Сюй-ши сказала:

- Ты действительно думаешь, что я все знаю? Почему бы тебе не пойти в город и не спросить?

Видя, что она действительно не знает, Ван-ши также убрала добродушие со своего лица, скрестила руки и сказала:

- Как ты вообще живешь, если ничего не знаешь?

- Ты, строптивая, я по доброй воле приготовила тебе жареные рисовые лепешки. А ты не принесла мне ничего из того, что приготовила, но пришла сюда, чтобы отругать меня?

- Я не дам тебе никакой еды, захлебнись слюной! – Ван-ши торжествующе вздернула подбородок и отправилась в город, чтобы поспрашивать.

К концу дня Ван-ши арендовала на улице набор оборудования для ларька.

Поскольку он был готовым, цена, естественно, была дороже, чем у заказного, особенно если в нем была новая большая железная кастрюля. Они могли непосредственно добавлять дрова и древесный уголь снизу и разжигать их прямо в прилавке, что было еще дороже. Низкие столики, скамейки, горшки и сковородки, всевозможные вещи обошлись ей в 2 ляна серебра.

Конечно, были и другие наборы, которые были дешевле, но, во-первых, они были не такими полными, а во-вторых, это был самый старый магазин в городе. Владелец заявил, что пока это его вещь, он может принять ее обратно со скидкой, если она ей не понадобится. Это было более справедливо по сравнению с другими магазинами.

Гу Инь увидела, что свекровь весь день бегала по улицам и была вся в поту от переноски вещей. Она быстро налила ей воды, а также дала ей влажное полотенце, чтобы вытереть лицо.

- Мама должна была позволить мне пойти с тобой. Тебе нехорошо ходить целый день одной.

Ван-ши заглотнула большой глоток горячей воды:

- Разве ты забыла, что доктор сказал тебе восстанавливаться? Оставайся дома. Кроме того, когда бизнес запустится, у тебя будет, чем заняться. В запасе осталось всего полдня.

Гу Инь не стала больше ее уговаривать и пошла на кухню, чтобы заняться подготовительной работой.

Рано утром следующего дня на пирсе в городе Ханьшань появился киоск с вонтонами.

*Рыбный суп с вонтонами □□ □□

http://tl.rulate.ru/book/79306/2510362